

HERZLICH WILLKOMMEN

Unser Haus ist voller Geschichte, es strotzt vor Leben und Leidenschaft und es verbindet Tradition mit Moderne.

Als **moderne Brasserie** lassen wir uns davon inspirieren und kochen ehrlich und verständlich mit Produkten aus unserer tollen Region. Wir bieten marktfrische Küche, kreative Menüs, herzhaftes «Grosses Pièces» und zelebrieren den Genuss, das Beisammensein und die Freude am Leben.

Fehlt nur noch der Tropfen Wein. Ideen dazu finden Sie auf unserer 600 Positionen starken Weinkarte.

«E Guete» und viel Vergnügen!

Bill Stooss, Alessio Dima & Team



TASTING MENÜ

ABENDS BESTELLBAR VON 18 -21 UHR | ERHÄLTlich AB 2 PERSONEN

«Unsere Küche ist ein Schmelztiegel von diversen Kulturen. Wir kommen aus den unterschiedlichsten Orten der Welt und fühlen uns doch verbunden. In diesem Sinne kochen wir mit Leidenschaft, und einer Vielfalt an Ideen und lassen Erfahrungen und Erlebnisse direkt in unsere Tasting Menüs einfließen.»

Bill Stooss & Team

FISCH UND FLEISCH

*Scampi Tatar

Yuzu | Buttermilch | Rettich



Blumenkohlschaum

Waldmeister | Birne | Nussbutter



Gebratene Wachtelbrust

Rhabarber | Kohlrabi | Haselnuss



*Duo vom Kalb

Spargel | Kartoffel | Minze



*Edelweiss 36% Couverture

Kaffeeganache | Passionsrucht | Sablé

5-Gänge-Menü pro Person 135.-

***3-Gänge-Menü** pro Person 89.-

Scampi | Duo vom Kalb | Edelweiss

VEGETARISCH

*Gartenerbsen Tarte

Mandeln | Brunnenkresse | Sauerrahm



Blumenkohlschaum

Waldmeister | Birne | Nussbutter



Spargelvariation

Rhabarber | grüne Erdbeere | Estragon



*Gefüllte Zucchettiblüte

Morchel | Caponata | Tessiner Mais



*Edelweiss 36% Couverture

Kaffeeganache | Passionsfrucht | Sablé

5-Gänge-Menü pro Person 105.-

***3-Gänge-Menü** pro Person 64.-

Tarte | Zucchettiblüte | Edelweiss



GROSSES PIÈCES

FÜR 1-2 PERSONEN | 18-21 UHR | 30-45 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

Unsere «Grosses Pièces» sind sinnliche Meisterwerke aus Fleischzuschnitten oder ganzen Fischen. Am Stück grilliert bei 450°C entfalten sie durch den Jospier Holzkohlegrill einzigartige Raucharomen und perfekte Texturen.

Grillierter Wolfsbarsch „Butterfly“ für 1 Person, ca. 300g 49
Gartenkräuter | Chimichurri | *Beilage nach Wahl

Kräuter-Bachforelle „en papillote“ für 1 Person, ca 250g 48
Schmortomaten | grillierte Zitrone | *Beilage nach Wahl

Thurgauer Apfelschweinskotelette für 1 Person, ca.400g 57
Saisongemüse | Kräuterbutter | *Beilage nach Wahl

Rindsfilet Chateaubriand ca. 400g pro Person 69
Saisongemüse | Kalbsjus | *zwei Beilagen nach Wahl

Geschmortes Long Rib vom Rind ca. 900g pro Person 49
Schmortomaten | Kalbsjus | *zwei Beilagen nach Wahl


***Beilagen** jede weitere Beilage 9
Parmesan-Risotto | Tagliolini | Pommes Frites | Saisongemüse





VORSPEISEN

 Seeländer Tomatensalat	17
Grillierte Nektarine Minze Sesam	
Grillierter Markknochen vom „Handselected Swiss Beef“ ca. 20min	20
Sauerteigbrot Knoblauch Portwein-Pfeffer	
 Gelbe Gazpacho	16
Gurke Ingwer Basilikum	
Hamachi Ceviche	25
Wassermelone Zuckermais Bonito-Mayonnaise	
Rindscarpaccio	28
Konfiertes Eigelb Stachelbeeren Grana Padano	
Casino Symphonie für 2 Personen	pro Person 29
Vorspeisenvariation	

CASINO TATAR

 Tomatentatar 70g 140g	18 24
Baumnuss Kerbel Focaccia	
Tatar vom «Handselected Swiss Beef» 70g 140g	28 38
Gratiniert mit Café de Paris Brioche	
+ Rémy Martin, Calvados oder Whisky	+4
Lachsforellentatar	27
Röstikrokette Crème fraîche Forellenkaviar	

 vegetarisch
 vegan möglich



HAUPTGERICHTE

 Parmesan-Risotto	29 36
Pfifferlinge karamellierte Aprikosen Kürbiskernöl	
 Ricotta Malfatti	36
Zucchetti Burrata Blattspinat	
 Artischocken-Ravioli	33
weisser Tomatenschaum Pinienkerne Balsamico	
Alpstein Pouletbrust	39
Sauerteigknödel Ratatouille Kirschenjus	
Grilliertes Black Angus Picanha	39
Weisse Bohnen Chimichurri karamellierter Apfel	
Gebratene Dorade	44
Gerste gerösteter Zuckermais Hummerbisque	
Geschmorte Rindsschulter	45
Berner Karotten Kräuterkruste Kräuterkartoffeln	
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	47
Tagliolini Saurer Halbrahm Perlchampignons	
Grillierte ganze Golden Shrimps	43
Grüne Bohnen Kräuterbutter Focaccia	
Kalbshohrückensteak vom Muesli Kalb	59
Ratatouille Zitronen-Kapern Veloute Beilage nach Wahl	
Gebratenes Rindsfiletmedaillon <small>ca. 160g</small>	63
3-Pfeffersauce Wilder Brokkoli Beilage nach Wahl	
Beilagen	jede weitere Beilage 9
Parmesan-Risotto Tagliolini Pommes Frites Saisongemüse	

 vegetarisch

 vegan möglich



DESSERT

Schokolademousse Oswaldo 71% Zwetschgenkompott Schokoladenbisquit Meringue	14
Lauwarmer Baba au Rhum Himbeer Vanilleespuma Basilikum	16
Aprikose Mandel Rosmarin Edelweiss 36% Couverture	19
Hausgemachte Apfel Tarte Tatin ca. 30min Karamell Fior di Latte Glace Calvados	21
Pâtisserievitrine nach Tagesangebot 12.00-22.30 Uhr	

COUPES & GLACES

Coupe Dänemark Vanilleglace Schokoladensauce Streusel	13
Coupe Romanoff Vanilleglace Erdbeersorbet Streusel	13
Coupe Noisette Vanilleglace Haselnussglace Karamellsauce	13
Casino Eiskaffee Vanilleglace Moccaglace Espresso Schlagrahm	13

Sorbets & Glaces

• Limetten-Basilikumsorbet	• Haselnussglace	• Erdbeersorbet	1 Kugel	4
• Passionsfruchtsorbet	• Moccaglace	• Aprikosensorbet	2 Kugeln	7
• Vanilleglace			3 Kugeln	10
• Schokoladenglace				



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.